

1. INTRODUCCIÓN



El desempeño de este puesto, en general, comprende la transformación culinaria de los alimentos, adoptando las medidas de higiene necesarias tanto en la confección como en la distribución de los mismos, además de funciones relacionadas con el abastecimiento y conservación de los alimentos así como el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y utillaje de cocina de los Centros educativos.

La Junta de Extremadura, en cumplimiento de su deber de protección con respecto al personal a su servicio, ha llevado a cabo la Evaluación de Riesgos del Centro y de los puestos de trabajo adscritos al mismo.

Dicho documento ha sido elaborado por el Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos, dependiente de la Dirección General de Personal Docente. Ha sido remitido a la Dirección del Centro, y puede ser consultado por los todo el personal.

2. RIESGOS DETECTADOS

Durante el desempeño de las funciones asociadas a su categoría profesional, a consecuencia de la pandemia, han aparecido nuevos riesgos, lo que hizo necesaria la elaboración de un Protocolo Preventivo específico y la actualización de la Evaluación de Riesgos en 2020. Debido a los nuevos conocimientos científicos acerca de la COVID-19 y sus formas de transmisión el SSRLCE ha procedido a actualizar de nuevo el Protocolo y los apartados de la Evaluación de Riesgos que se indican a continuación:

- EXPOSICIÓN A RIESGOS QUÍMICOS
- EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES BIOLÓGICOS

MEDIDAS PREVENTIVAS A ADOPTAR

Para minimizar los riesgos citados anteriormente es necesario que adoptes tanto las medidas preventivas descritas en esta ficha, como las incluidas en las siguientes Guías y Fichas de Prevención:

- [Guía de Prevención de Utilización y Almacenaje de Productos Peligrosos.](#)
- [Guía de Selección y Utilización de EPI.](#)
- [Ficha de Información Equipos Protección COVID](#)
- [Ficha de Prevención sobre Recomendaciones Individuales referentes a la COVID - 19.](#)
- [Ficha de Prevención sobre Precauciones Universales frente a Riesgos Biológicos.](#)

Las Fichas y Guías de Prevención analizan riesgos comunes a diferentes puestos / Centros educativos que por su complejidad merecen un análisis detallado. Las mismas son elaboradas por el personal del Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos, y se publican en su página web (portal EDUCAREX).

Allí puedes encontrar, además de las listadas arriba, otras que pueden ser de tu interés (Guía de Resolución de Conflictos, Higiene Postural, Relaciones Saludables entre Trabajadores, etc.) así como diversa información relacionada con la prevención de riesgos laborales.

Como complemento a esta información el SSRICE desarrollará actividades formativas online, y tanto los Centros de Profesores y Recursos como la Escuela de Administración Pública de Extremadura, desarrollan anualmente diversas actividades formativas relacionadas con la prevención de riesgos laborales.

Además, recuerda que, si sufres un accidente, debes informar a la Dirección (será investigado y se adoptarán las medidas preventivas necesarias para evitar su repetición) y, si estás embarazada o en periodo de lactancia, debes solicitar a la Dirección el modelo de comunicación elaborado por el Servicio de Salud y Riesgos Laborales de Centros Educativos (tras su recepción, dicho Servicio comprobará que las condiciones de trabajo no suponen un riesgo ni para ti ni para tu hijo).

Medidas a adoptar para prevenir la exposición a contaminantes químicos

La utilización de algunos productos de limpieza puede entrañar riesgos. Debes leer atentamente la [Guía de Prevención de Utilización y Almacenaje de Productos Químicos Peligrosos](#) y respetar, tanto su contenido como las instrucciones y Fichas de Datos de Seguridad de los productos.

*Durante la preparación de soluciones desinfectantes a base de cloro, debes usar obligatoriamente **guantes de protección contra productos químicos y gafas de montura universal**. Además, para evitar posibles salpicaduras, echa siempre primero el agua y luego la lejía, nunca directamente de la botella y no a mucha altura. Recuerda que es necesario identificar correctamente los envases.*

Además, debes utilizar siempre los equipos de protección individual recomendados para cada producto por el fabricante y tener a mano la ficha de datos de seguridad de los productos que utilices.

Ahora es especialmente importante mantener los guantes correctamente, limpiándolos, desinfectándolos y secándolos (también por la parte interior) después de su uso. Evita la utilización de guantes perforados, pues los productos penetran en su interior y el contacto con los mismos es mayor y más prolongado que si no los utilizáramos.

Realiza las labores de limpieza con el lugar bien ventilado. Mantén las ventanas abiertas.

Cúrate los pequeños cortes y cúbrete las heridas con apósitos impermeables tan pronto como se produzcan y antes de continuar con tu trabajo.

Medidas a adoptar para prevenir la exposición a contaminantes biológicos

Como norma general, se deben seguir las medidas preventivas pautadas en el [Protocolo para la Nueva Realidad Educativa de la Consejería de Educación y Empleo de la Junta de Extremadura](#) y en toda la cartelería del centro de trabajo, incluidos los aseos.

*Tómate la temperatura antes de abandonar el domicilio. **Si tienes fiebre, o algún otro síntoma compatible con la COVID 19** (tos y/o sensación de falta de aire. También son síntomas compatibles dolor de garganta, dolor de cabeza, dolores musculares, dolor torácico, diarrea, vómitos y/o pérdida del sentido del olfato o del sentido del gusto.), no acudas a trabajar. Debes informar a las autoridades sanitarias llamando al 112 y seguir sus indicaciones. **Si los síntomas se presentan durante la estancia en el centro**, debes desplazarte a tu domicilio a la mayor brevedad posible y de forma segura (manteniendo distancia y medidas de prevención frente a COVID-19) y ponerte en contacto con tu servicio asistencial. Ambos tipos de incidencias deben ponerse también en conocimiento de la Dirección del centro.*

*Recuerda que es obligatorio usar, durante todo el tiempo de permanencia en el centro, **mascarillas quirúrgicas o higiénicas**, para evitar la contaminación ambiental y/o de superficies del lugar de trabajo por parte de personas asintomáticas.*

*Además, durante las tareas de limpieza también debes usar **guantes de nitrilo de uno o varios usos, o similares**. Si son guantes reutilizables, antes de ponértelos, lávate bien las manos durante unos 40-60 segundos y comprueba que no presentan ningún defecto. Si lo tienen, coge otro par nuevo. Cuando te los vayas a quitar, sigue las instrucciones de la [Ficha de Prevención sobre Equipos de Protección contra la COVID 19](#). Por último desinfectalos con una solución a base de cloro o alcohol.*

Las soluciones desinfectantes se aplicarán con un paño o bayeta (preferiblemente desechable). Además, tras cada uso, hay que lavar la bayeta con agua del grifo y volver a empaparla con la solución desinfectante. Limpia y desinfecta frecuentemente todas aquellas superficies que se manipulan de manera más habitual, como los mandos de la cocina, interruptores, llaves de agua, etc.

Las superficies de trabajo y el menaje de cocina deberán desinfectarse al iniciar y finalizar la jornada laboral.

*Al acabar la jornada, es muy importante **realizar una limpieza y desinfección del material usado y que no sea desechable** lavándolo en la lavadora con un ciclo de entre 60 y 90°C o, cuando esto no fuera posible, sumergiéndolo en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos, aclarándolo y dejándolo secar bien, siempre que sea posible, al sol.*

El resto de material de limpieza que se pueda desechar, así como los equipos de protección que no sean reutilizables, hay que depositarlos en una de las papeleras del centro habilitadas al efecto.

*Al retirar estas bolsas de basura con material contaminado, se deben cerrar y meter dentro de otra bolsa que también hay que cerrar con un nudo hermético. **Vacía frecuentemente los cubos, y como mínimo, 1 vez al día.***

Medidas a adoptar para prevenir la exposición a contaminantes biológicos

Siempre que sea posible, no compartas menaje de cocina y utensilios de trabajo (cuchillos, cucharas, etc.) con otros compañeros o compañeras. Si no es posible, utiliza gel hidroalcohólico antes y después de su uso.

Si el lavado de la ropa de trabajo no se realiza/ gestiona en el centro, al llegar a casa, lávala diariamente con un ciclo de lavado que alcance los 60°-90° C, o si no es posible, añade un viricida autorizado al ciclo de lavado.

Pon en práctica las indicaciones incluidas en la [Ficha de Prevención sobre Recomendaciones Individuales referentes a la COVID - 19.](#)

